

UOT 664; 668.

MİLLİ AZƏRBAYCAN ŞƏRBƏTİNİN HAZIRLANMASI VƏ
ŞƏRBƏTİN KEYFİYYƏT GÖSTƏRİCİLƏRİ

M.Ə.HÜSEYNOV

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti

Tədqiqat işində əsas məqsəd Azərbaycan milli şərbətlərinin çeşidini öyrənmək, "Ovşala" şərbəti üçün "Texnoloji Təlimat" və həmin şərbətə "Normativ-Texniki" sənədin hazırlanmasıdır

Açar sözlər: Spirtsiz içkilər, Milli şərbətlər, "Ovşala" şərbəti

Spirtsiz içkilərin ilin isti vaxtlarında susuzluğun yatırılmasında və orqanizmdə su balansının tənzim olunmasında böyük fizioloji əhəmiyyəti vardır. Spirtsiz içkilərin tərkibində şəkər, üzvi turşular, mineral maddələr, vitaminlər, boya maddələri və digər bioloji fəal maddələr vardır. Spirtsiz içkilərin tərkibində şəkərin çox olması gündəlik qida rasionunun ümumi kaloriliyini artırır. Eyni zamanda tərkibində şəkər olan içkilər dişləri xarab edir. Ona görə də spirtsiz içkilərin istehsalında təbii bitki xammallarından və şəkərin əvəzedicilərindən istifadə edilməsi məqsədəuyğundur. Əsas məsələlərdən biri şirin və az kalorili meyvə şirələrinə oxşar içkilərin hazırlanmasını təşkil etməkdən ibarətdir (1, s.183).

Eramızdan 5-6 əsr əvvəl misirlilər kvas tipində içki hazırlayırlarmış. Həmin içkilərin hazırlanması üsullarından müasir dövrdə də istifadə edilir. Çində 3 min il bundan əvvəl susuzluğa qarşı meyvə- giləmeyvə şirələrini soyudurdular. Bu üsulu sonralar ərəblər, hindlilər və farslar qəbul edib gündəlik qidalarında tətbiq etmişlər (2, 3, 4).

Uzun illərdən bəri müxtəlif xalqlar yaşadıkları ölkənin təbii iqlim şəraitinə və xammal bazasına uyğun olaraq cürbəcür içkilər hazırlamışlar. Şərq ölkələrində şərbət, Asiya çöllərində və Zaqafqazıyanın dağlıq bölgələrində ayran, qumsal çöllərdə çal və qırmızı içkisi, digər yerlərdə kvas, buza və təbii qaynaq bulaqların suyundan istifadə olunmuşdur. Müasir dövrdə belə içkilərin çeşidi artmış, tərkibi zənginləşmiş və daha çox sənaye üsulu ilə hazırlanmağa başlanmışdır.

Azərbaycanda hələ qədimdən ev şəraitində müxtəlif spirtsiz içkilər, o cümlədən şərbətlər, ovşala, iskan-cəbi, səhləb və s. şərbətlər hazırlanır. Bu içkilərin hazırlanmasında əsasən yerli bitki xammallarından istifadə edilir. Lakin bu içkilər yerli əhəmiyyət kəsb etmişdir.

Bizim əsas məqsədımız Azərbaycan şəraitində spirtsiz içkilərin istehsalında yerli bitki xammallarından maksimum istifadənin mümkünliyünü müəyyən etmək, bu sahədə xalq təcrübəsini öyrənmək, yeni çeşiddə spirtsiz içkilərin sənaye üsulu ilə kütləvi istehsalını təşkil

etmək üçün "texnoloji təlimat" işləyib hazırlamaq, bir neçə çeşiddə yeni spirtsiz içki(şərbət) hazırlayıb, onların istehlak xassələrini hərtərəfli öyrənmək, həmin şərbətlərə "normativ-texniki sənəd"ləri hazırlayıb təsdiq edirmək və nəticələri istehsala tətbiq etməkdən ibarət olmuşdur.

Milli Azərbaycan şərbətlərini sənaye üsulu ilə istehsal etmək məqsədilə tərəfimizdən normativ-texniki sənəd hazırlanmış və bu sənəd 30 yanvar 2014-cü ildə Azərbaycan Respublikasının Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi tərəfindən qeydiyyatla alınaraq 5 il müddətinə təsdiq edilmişdir. Həmçinin tərəfimizdən ovşala şərbətinin "Texnoloji Təlimat"ı da hazırlanmış və istehsal müəssisəsinə göndərilmişdir. Hazırlanmış milli şərbətin kütləvi istehsalı Zaqatala şəhərində yerləşən "Təbriz-A" kiçik müəssisəsində həyata keçirilmişdir.

Hazırlanmış "normativ-texniki sənəd"də ovşala şərbətinin keyfiyyətinə verilən tələblər, ayrı-ayrı göstəricilərin normaları və səviyyəsi, məhsulun zərərsizliyi, mal haqqında digər məlumatlar qanuni bir əməl kimi nizama salınmışdır.

Ovşala şərbəti bu texniki şərtlərin tələblərinə uyğun olaraq, sanitariya norma və qaydalarına riayət etməklə, müəyyən edilmiş qaydada təsdiq olunmuş texnoloji təlimat və resepturalar üzrə hazırlanır.

Bu normativ-texniki sənəd suya şəkər, limon turşusu, qızılgül ləçəklərindən alınan ekstrakt, güləb, boymadərən və digər bitkilərin distilləsindən alınan otirli suların əlavə edilməsi ilə konservantsız və konservantla qazlaşdırılmış və ya qazlaşdırılmamış hazırlanan alkoqolsuz ovşala şərbətinə şamil edilir.

Bu texniki şərtlər sertifikatlaşdırma üçün istifadə edilə bilər.

Milli spirtsiz içki "Ovşala" şərbəti üçün hazırladığımız "Normativ-Texniki Sənəd"(İŞ AZ. 51000156001-001-2013. Ovşala şərbəti. Texniki şərtlər) təsdiq olunarkən içkinin saxlanılma müddəti 20 gün müəyyən edilmişdir. Bu müddətdə spirtsiz içkini uzaq məsafəyə daşımaq və uzun müddət saxlamaq olmur. Odur ki, əlavə olaraq saxlama müddəti daha uzun olan

pasterizə edilmə "Ovşala siropu" hazırlamaq qərarına gəldik.

"Ovşala siropu" hazırlanarkən son mərhələdə pasterizə edildiyindən saxlanılma müddəti 6 aydır.

"**Milli Azərbaycan şərbəti**" ("Ovşala" şərbəti) Dövlətlərarası standart (ГОСТ 28499-90 Сиропы. Общие технические условия) əsaslanaraq hazırlanır(5). Standart müvafiq olaraq **şərbət** meyvəgiləməyə xammalı və ya bitki xammalı əsasında hazırlana bilər. Biz "**Milli Azərbaycan şərbəti**" ni ətirli-ədviiyəli bitki xammalları əsasında hazırlamışıq.

Əsas xammallar:

- Şəkər tozu. QOST 21-94 üzrə;
- Limon turşusu. QOST 908 - 2004 üzrə, "ekstra" və əla növ;
- İçməli su. Qost 2874 - 82 üzrə;
- qida ətirvericiləri (Qızılgül suyu, qızılgül güləbi, boymadərən bitkisindən alınmış distilyat) qüvvədə olan normativ sənəd üzrə;
- Qızıl gül (Поза - *Rosa* – ГОСТ 18908:1-93);

Boymadərən (Тысячелистник – *Achillea millefolium* L. – ГОСТ 51074-2003);

Qeyd: Şərbətin hazırlanmasında "Beşyarpaq qızılgül", "Qat-qat qızılgül" və "Kazanlıq qızılgül"ündən istifadə olunmalıdır.

Gülsuyu, güləb və boymadərən distilyatı "Ovşala" içkisinin texnoloji təlimatı"nda verilmiş üsullarla hazırlanmalıdır.

10 litr həcmində Ovşala şərbəti (sirop) hazırlamaq üçün aşağıdakı xammal və yarımfabrikatlar lazımdır.

Şəkər tozu – 6 kq.

Su – 1,5 litr

Gül suyu – 3 litr.

Güləb – 1,5 litr.

Boymadərən distilyatı – 1,0 litr.

Limon turşusu – 24 qr. (Gülsuyu hazırladıqda istifadə olunan limon turşusunun miqdarı nəzərə alınmalı və müvafiq olaraq azaldılmalıdır).

Ovşala şərbəti hazırlamaq üçün əvvəla həqiqi qızılgül (kazanlıq qızılgülü) ləçəklərindən turşulaşdırılmış qaynar suda ekstrakt (gül suyu) hazırlanır.

Ətirli-ədviiyəli bitkilərdən su buxarı ilə qovma üsulu ilə ətirli distilyat alınır. Bu məqsədlə qızılgül, boymadərən bitkilərindən distilyatlar çəkilir.

Su şəkər tozu ilə qarışdırılır, üzərinə limon turşusu əlavə edilib qaynadılır. Lazım gələrsə ikiqat tənzifdən (cunadan) süzülüb soyudulur. Üzərinə gül suyu, güləb və boymadərən distilyatı əlavə edilib qarışdırılır. Butulkalara doldurulduqdan sonra 80-85°C temperaturda 15-20 dəqiqə pasterizə edilməli, soyuduqdan sonra etikətlənməli və gözcükləri olan plastmass yeşiklərə yığılmalıdır.

Hazırlanmış milli şərbətin keyfiyyət göstəriciləri müəssisənin laboratoriyasında "normativ-texniki sənəd"nin tələbinə müvafiq olaraq ekspertizadan keçirilir, məhsul partiyasına texniki nəzarət şöbəsi tərəfindən

təsdiq olunmuş keyfiyyət sertifikatı verilir. Yalnız bundan sonra məhsul satış üçün pərakəndə ticarət şəbəkəsinə göndərilir.

Ovşala şərbəti, gül suyu, şəkər, limon turşusu, güləb, ətirli-ədviiyəli bitkilərdən alınmış distilyat və qaynadılmış (və ya xüsusi qaydada təmizlənilib pasterizə edilmiş) su ilə hazırlanmış spirtsiz içki-şərbət.

Gül suyu: Həqiqi qızılgül ləçəklərinin limon turşusu ilə turşulaşdırılmış və temperaturu 95-100°C olan suda 16-24 saat saxlanılıb süzülmüş turş dadlı, tünd qırmızı rəngli ekstraktıdır.

Güləb: Qızılgül ləçəklərinin qaynayan su buxarı ilə qovulmasından alınan ətirli su-distilyat.

Ətirli distilyat: Bədmüşk, boymadərən və s. bitkilərin su buxarı ilə qovulmasından alınan ətirli su.

Ovşala şərbəti 0,1; 0,2; 0,25; 0,33; 0,5; 0,75 və 1,0 litrlik təkrar istifadə olunmayan və şərbətin yararlılıq müddəti ərzində təhlükəsizliyini və keyfiyyət göstəricilərini təmin edən şüşə qablara qablaşdırılır. İstehlak və nəqliyyat qablaşdırmaları, qapaqlar və tıxac vasitələri Azərbaycan Respublikası Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən bu tip məhsulların təməsinə icazə verilmiş materiallardan hazırlanmalı, daşınma və saxlanma qaydalarına riayət etmək şərti ilə, yararlılıq müddəti ərzində məhsulun keyfiyyətini, təhlükəsizliyini və bu texniki şərtlərin tələblərinə uyğunluğunu təmin etməlidir.

Müvafiq qaydada təsdiq olunmuş və istifadəsinə icazə verilmiş digər qablaşdırmaların istifadəsinə yol verilir.

Ovşala şərbətinin hər bir qablaşdırma vahidinin istehlak qablaşdırmasına etiket vurulur və ya mətbəə üsulu ilə markalanır, markalanmanın tərkibi aşağıdakı məlumatları əks etdirir:

məhsulun adı, məhsulun çeşidi, firma adı (olduqda) dırnaq arasında;

istehsalçının adı və yerləşdiyi yer (hüquqi ünvanı), əmtəə nişanı;

xalis kütlə və (və ya) həcm;

məhsulun tərkibi (inqrediyentlərin kütlə payının ardıcıl azalma sırası ilə, qida əlavələrinin, ətirvericilərin və digər icazə verilən komponentlərin məcburi göstərməsi ilə);

100 q məhsulun qida və enerji dəyəri;

istehsal tarixi;

yararlılıq müddəti;

saxlanma temperaturu;

istehlak qablaşdırması açıldıqdan sonra məhsulun saxlanması haqqında tövsiyələr (tövsiyə olunan mətn – "sərin və qaranlıq yerdə saxlamalı");

texniki şərtlərin işarəsi;

ştrixkod.

"Milli Ovşala şərbəti"nin orqanoleptik göstəriciləri 1 sayılı cədvəldəki tələblərə cavab verməlidir.

Cədvəl 1. Milli Ovşala şərbətinin orqanoleptiki göstəriciləri

Göstəricilərin adı	Xarakteristikası
Xarici görünüşü	Şərbət doldurulmuş butulkalar xaricdən təmiz olmalı, tam doldurulmuş, etiketi düzgün yapışdırılmış və qapağı hermetik bağlanmış olmalıdır. Çöküntüsüz özlü şəffaf məhluldur.
Şəffaflığı	1:6 nisbətində durulaşdırılmış şərbətə gün işığında şəffaf stəkanda və ya silindrdə baxdıqda bulanıqlaşma və daxilində asılı hissəciklər olmamalı, çöküntüsüz olmalıdır.
Rəngi	Ovşala şərbətinin rəngi parlaq, hiss olunan, cəhrayı rəngdə olmalıdır. İstifadə olunan bitki xammallarından asılı olaraq azacıq bulanıqlaşmaya yol verilir.
Dad və iyi	Ovşala şərbəti şirin olub azacıq turş dadlı olmalı, iyi qızılgül ətrini (əsasən güləbi) vernəlidir. Kənar dad və iyələrin, qıcqırması, kiflənməsi dad və iyin olmasına yol verilmir.

“Ovşala siropu”nun orqanoleptik və fiziki-kimyəvi göstəriciləri ekspertizadan keçirilərkən, 1:6 nisbətində bulaq suyu və ya qaynadılıb soyudulmuş su ilə durulaşdırılmalıdır.

“Milli Ovşala şərbəti”nin fiziki-kimyəvi göstəriciləri 2 sayılı cədvəldəki tələblərə cavab verməlidir.

Cədvəl 2. Milli Ovşala şərbətinin fiziki-kimyəvi göstəriciləri

Şəkərin kütlə payı, faizlə az olmamalıdır.	50 ± 1,0
Turşuluğu, 1 : 6 nisbətində su ilə durulaşdırıldıqdan sonra 100 sm ³ içkinin neytrallaşmasına sərf olunan 1 mol/dm ³ qatılığı natrium hidroksid məhlulu. sm ³	1,2-1,5

Cədvəl 3. Milli Ovşala şərbətinin zərərsizlik göstəriciləri.

Göstəricilərin adı	Yol verilən hədd, ən çoxu
Toksiki elementlər, mq/litr	
Arsen	0,01
Qurğuşun	0,3
Kadmium	0,03
Civə	0,0005
Mis	3
Sink	10
Mikotoksinlər, mq/l	
Aflatoksin B ₁	0,005
Pestisidlər, mq/litr	
Heksaxlorikloheksan (α, β və γ izomerlər)	0,03
DDT və onun metabolitləri	0,01
Radionuklidlər, Bq/litr;	
Seziyum – 137	30
Stronsium – 90	40

Qeyd: Digər pestisidlər xammala görə müəyyən olunur.

ƏDƏBİYYAT

1. Əhmədov Ə.İ. Tamlı malların əmtəəşünaslığı. Bakı: «İqtisad Universiteti» nəşriyyatı, 2010, 453 s. 2. Əhmədov Ə.İ. «Spirtsiz içkilər». Bakı: «Bilik», 1987, 58 s. 3. Əhmədov Ə.İ. «Azərbaycan şərbətləri və sərinləşdirici içkilər». Azərbaycan Dövlət Kitab Palatası. Bakı: 1994, 104 s. 4. Nəsirli M.N. Azərbaycanın bəzi içkiləri haqqında // Azərbaycan etnoqrafik məcmuəsi. № 1. Bakı: 1964, s. 136-145. 5. ГОСТ 28499-90 Сиропы. Общие технические условия

Toksiki elementlərin, mikotoksinlərin (aflatoksin B₁), pestisidlərin, radionuklidlərin miqdarı Azərbaycan Respublikası Səhiyyə Nazirliyinin 25 sayılı 30.04.2010-cu il tarixli əmri ilə təsdiq olunmuş “Qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərliliyinə gigiyenik tələblər. Sanitariya Epidemioloji qaydalar və normativlər” ilə müəyyən edilmiş və 3 sayılı cədvəldə göstərilmiş yol verilən hədlərdən yüksək olmamalıdır.

Pasterizə edilmiş “Milli ovşala şərbəti” 0°C- 20°C temperaturda 180 gün (6 ay) günəş şüalarından qorunmaqla saxlanıla bilər. İstehlak edildikdə 1:6 nisbətində təmiz bulaq suyu və ya qaynadılıb soyudulmuş su ilə durulaşdırılmalıdır.

Aparılan elmi-tədqiqat işlərinin nəzəri və təcrübi materiallarına əsasən milli şərbətlərin hazırlanmasında və realizə olunmasında aşağıdakı təkliflərin nəzərə alınması tövsiyə edilir:

Respublikada spirtsiz içkilərin ümumi istehsalı artırılmalı, çeşidi təkmilləşdirilməli və keyfiyyəti yaxşılaşdırılmalıdır.

Milli şərbətlərin istehsalında əsasən təbii xammallardan, o cümlədən meyvə-giləmeyvədən və ətirli-ədviiyyəli bitkilərdən daha çox istifadə edilməsi məsləhət görülür.

Milli şərbətlərin istehsalında istifadə olunan xammalların keyfiyyəti standartın tələbinə uyğun olmalıdır. Normativ-texniki sənədi olmayan heç bir xammaldan istifadə olunmamalıdır.

Milli şərbətlərin hazırlanmasında yeni təsdiq olunmuş normativ-texniki sənədin tələblərinə tam riayət olunmalıdır.

Milli Azərbaycan şərbətlərinin istehsalında tərəfimizdən işlənilib təsdiq edilmiş “Texnoloji təlimat”a uyğun olan texnoloji sxemdən istifadə edilməsi məcburidir.

Aparılan elmi-tədqiqat işlərinin nəticəsi olaraq “Təbriz-A” kiçik müəssisəsində “Ovşala” şərbətinin kütləvi istehsalına başlanılmışdır.

Разработка «технологической инструкции» на Азербайджанские национальные sherbets

М.А. Гусейнов

Целью работы явилось изучение ассортимента Азербайджанских национальных sherbets и разработка «Технологической Инструкции» и «Нормативно-технического документа» на sherbets «Ovshala».

Ключевые слова: Безалкогольные напитки, национальные sherbets, sherbet «Ovshala»

Development of "technological instruction" for Azerbaijani national sherbets

M.A. Huseynov

The aim of the work was to study the range of Azerbaijani national sherbets and development of "Technological Instruction" and "Normative-technical documents" on "Ovshala" sherbets.

Key words: Soft drinks, national sherbets, sherbet "Ovshala".
